

UDUS

ritorno alla vite

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Vino bianco - Biologico - Senza solfiti aggiunti

VITIGNO: Vermentino 100%.

FORMA D'ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura a Guyot.

RESA MEDIA: 100 quintali/ettaro.

VINIFICAZIONE: l'uva viene accuratamente scelta e raccolta in cassette.

In seguito ad una brevissima macerazione, le uve vengono pressate delicatamente. Il mosto ottenuto, dopo una naturale decantazione a freddo, fermenta spontaneamente a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: successivamente ad un primo periodo di battonage, il nuovo vino affina in acciaio a bassa temperatura, per circa 3 mesi, in presenza dei propri lieviti.

COLORE: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.

PROFUMO: intenso, con tipici sentori mediterranei, floreali e di frutta fresca.

GUSTO: ricco e persistente, fresco e fruttato, con tipico retrogusto leggermente ammandorlato.

ABBINAMENTI: aperitivo, frutti di mare, piatti a base di pesce, formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: ideale a 8-10°C.



GLI SØ

S.S. Agricola Viticola 3C • Assemini (CA), Sardegna • Italia

+39 371 441 9483 • info@udus.it • www.udus.it

